KÜTAHYA KÖFTESİ

1 Su bardağı ince bulgur
3 Çorba kaşığı tarhana
150 gr. kıyma
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı yoğurt
3,5 Su bardağı su
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Çukur bir kaba ince bulgur ve tarhana konur, üzerine bir su bardağı ılık su eklenir, 15 dakika bekletilir.
Süre sonunda kabaran malzemelere kıyma, tuz ve karabiber eklenir, ele yapışmayan bir kıvamda köfte harcı yapılır. (Kıvamı tutturabilmek için az su eklenebilir.) Misketten biraz büyük köfteler yuvarlanır.
Bir tencereye 3,5 su bardağı su ve yarım çay kaşığı tuz konur, kaynayınca köfteler atılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Yoğurt iyice çırpılır, kaynayan köfte suyundan, bir kepçe kadar alınır, karıştırılır, köftelerin üzerine dökülür, birkaç kez çevrilir, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
Tavada sıvıyağ, kuru nane ve kırmızı pul biber kızdırılır, tencerede bulanan köftelerin üzerine gezdirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu köfte, Kütahya'da tepsi ile sofraya getirilir, servisten hemen önce üzerine kızgın naneli yağ gezdirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1127 | Adı: Kütahya Köftesi | İndirme tarihi: 13.07.2025 - 12:56